EKU | Grossküchentechnik
Innovation und Qualität

Vertikal-Grill

Modellreihen

VG-2-TL

VG-3-TL

VG-4-TL

TÜV SÜD

GS geprüfte Sicherheit

Originalbetriebsanleitung

Version 20150217

- ► Die Bedienungsanleitung ist ein Teil des Gerätes.
  Lesen Sie zur Vermeidung von Unfällen vor der Benutzung des Gerätes die Betriebsanleitung.
  Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- ► Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in der Anleitung.
- ► Bewahren Sie die Anleitung während der gesamten Lebensdauer des Gerätes auf.
- ► Geben Sie die Anleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Hersteller:

EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg / Lahn
Tel.: +49 (0) 6431 900-0
Fax: +49 (0) 6431 900-500
E-Mail: info@eku-limburg.de
www.eku-limburg.de

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Betriebsanleitung darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der EKU Grossküchentechnik GmbH reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Copyright © 2015 by EKU Grossküchentechnik GmbH

EG-Konformitätserklärung

EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

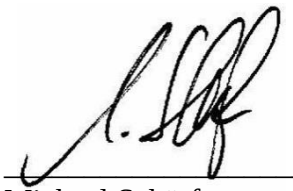
Wir erklären, dass die
Vertikal-Grills VG-2, 3, 4-TL
den Bestimmungen folgender EU-Richtlinien entsprechen:

- ► 2006/42/EG (Maschinenrichtlinie)
- ► 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)
- ► 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)

Bevollmächtigt zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen ist die
EKU Grossküchentechnik GmbH
Am Schlag 30
D-65549 Limburg

Angewandte harmonisierte Normen:
EN 60335-1:2012
EN 60335-2-38/A1:2008
DIN EN ISO 12100-1/A1:2009
DIN EN ISO 12100-2/A1:2009
EN 55014-1/A2:2011, EN 55014-2/A2:2008
EN 61000-3-2/A2:2009, EN 61000-3-3:2013,

Limburg, den 17.02.2015



Michael Schärf
Geschäftsführer

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: Zu dieser Betriebsanleitung		
1.1	Zweck dieser Betriebsanleitung	6
1.2	Aufbau der Sicherheitshinweise	6
1.3	Abkürzungen, Hervorhebungen, Textdarstellungen	6
Teil 2: Wichtige Sicherheitshinweise		
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
2.2	Notwendige Qualifikation des Personals	8
2.3	Persönliche Schutzausrüstung	9
2.4	Schutzeinrichtungen	9
2.5	Verhalten im Notfall	9
Teil 3: Gerätebeschreibung		
3.1	Technische Daten	11
Teil 4: Lieferumfang		
4.1	Standardlieferung	11
4.2	Optionales Zubehör	11
Teil 5: Transport		
Teil 6: Installation		
6.1	Vorraussetzung an den Installationsort	12
6.2	Gerät aufstellen	12
6.3	Gerät elektrisch installieren	13
Teil 7: Inbetriebnahme		
7.1	Gerät einschalten	14
7.2	Temperatur einstellen	14
7.3	Gerät ausschalten	14
Teil 8: Bedienung		
8.1	Grillvorgang	14
Teil 9: Reinigung und Pflege		
9.1	Reinigung	15
9.2	Allgemeines zur Pflege	15
9.3	Reinigung der Außenflächen	16

Teil 10: Wartung und Reparatur		
10.1	Regelmäßige Wartung	16
10.2	Verhalten bei Störungen	16
10.3	Kundendienst, Ersatzteile und Zubehör	16
10.4	Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	17
Teil 11: Demontage und Entsorgung		
Teil 12: Technische Dokumentationen		
12.1	Schaltplan	18
12.2	Ausgeführte Reparaturen	19
12.3	Service	20

1 Zu dieser Betriebsanleitung

1.1 Zweck dieser Betriebsanleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung lesen

- ► Diese Betriebsanleitung ist Teil des Gerätes. Sie beschreibt Transport, Installation, Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung, Wartung, Fehlersuche, Reparatur, Demontage und Entsorgung des Gerätes.
- ► Die Beachtung dieser Betriebsanleitung ist Vorraussetzung für den sicheren, störungsfreien Betrieb des Gerätes und für die Erreichung der angegebenen Geräteeigenschaften und Leistungsmerkmale.
- ► Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die das Gerät transportieren, installieren, in Betrieb nehmen, bedienen, reinigen, warten, reparieren, demontieren und entsorgen.

Diese Personen müssen über die Qualifikation gemäß Kapitel 2.2 „Notwendige Qualifikation des Personals“ verfügen.

1.2 Aufbau der Sicherheitshinweise

1.2.1 Warnsymbole

Das allgemeine Warnsymbol warnt vor potentiellen Personenschäden.
Beachten Sie alle Warnhinweise mit diesem Symbol um Personenschäden zu vermeiden.

Das Symbol „Heiße Oberfläche“ warnt vor Verbrennungen bei Berührung.

1.2.2 Signalwörter für Personenschäden

⚠ WARNUNG Kennzeichnet eine mögliche Gefahr, die zu Tod oder schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

⚠ VORSICHT Kennzeichnet eine Gefahr, die zu mittleren oder leichten Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.2.3 Signalwörter für Sachschäden

ACHTUNG Kennzeichnet eine Gefahr, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

1.3 Abkürzungen, Hervorhebungen, Textdarstellungen

Zeichen für den Potentialausgleich = Elektrische Verbindung, der die Körper elektrischer Betriebsmittel und fremde leitfähige Teile auf gleiches oder annähernd gleiches Potential bringt.

i Wichtige, nicht sicherheitsrelevante Informationen oder Tipps zur Arbeitserleichterung.

2 Wichtige Sicherheitshinweise

ACHTUNG Sobald ein Riss in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät oder der entsprechende Teil des Gerätes sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

Es dürfen keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen gelegt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Gerät ist Bauseits in der festverlegten elektrischen Installation über eine allpolige Trenneinrichtung vom Netz zu trennen.

Die Belastung pro Grillgutträgerplatte darf 2,5 kg nicht überschreiten.

Der Grill darf niemals mit einem Wasserstahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Alle Arbeiten an den Grillgeräten dürfen nur von autorisierten und unterwiesenen Fachkräften ausgeführt werden.

Die Glastüren (Optional) sind während des Betriebes heiß und sollten nur an den Griffen geöffnet und geschlossen werden.

Die Auffangbleche der Grillgutträger dürfen während des Betriebes nur mit der Spezialzange entnommen werden.

Vor anstehenden Reinigungsarbeiten muss der Grill vollständig abgekühlt sein.

Vor Reinigungsarbeiten ist **der Netzstecker zu ziehen.**

Die Geräte sind bauseitig über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) 10mA zu installieren.

Bei der Montage: Gerät nicht auf Oberflächen oder in unmittelbare Nähe von Wänden, Trennwänden oder Küchenmöbeln und dergleichen aufstellen, es sei denn, diese sind aus nichtbrennbarem Material hergestellt oder mit nichtbrennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet; außerdem sind die Brandschutzvorschriften einzuhalten.

Das Gerät sollte standsicher auf einem geeigneten Tisch mit einer Höhe von

50cm aufgestellt sein. Seiten und Wandabstand müssen mind. 5cm betragen.

Das Gerät muss auf einer geraden Ebene kippsicher aufgestellt sein und vor Erschütterungen geschützt werden.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der elektrische Vertikalgrill ist zum Grillen von Geflügel, Spießbraten, Haxen und Fisch geeignet. Das Gerät eignet sich für die Aufstellung in der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben sowie in Imbissbetrieben. Durch den Aufgefangenen Fleischsaft bleibt der Grill weitestgehend sauber und ist somit für Show-Cooking besonders geeignet.

Das Gerät darf nur in überdachten und gut belüfteten Räumen betrieben werden.

⚠ WARNUNG

Fehlgebrauch.
Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

- ► Verwenden Sie das Gerät nicht unter freiem Himmel, damit kein Regen oder Schnee auf das Gerät fallen kann.
- ► Verwenden Sie das Gerät nicht in kleinen oder abgedichteten Räumen, in denen sich ein Hitzestau bilden kann, oder die Frittierdämpfe nicht abziehen können.
- ► Verwenden Sie das Gerät nur in der in dieser Anleitung beschriebenen Weise.

⚠ WARNUNG

Eigenmächtige Änderungen oder Umbauten am Gerät.
Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

- ► Falls Änderungen oder Umbauten am Gerät notwendig sind, kontaktieren Sie die EKU Großküchentechnik GmbH.

2.2 Notwendige Qualifikation des Personals

⚠ WARNUNG

Mangelhafte Qualifikation des Personals.
Gefahr von Unfällen mit schweren Verletzungen oder Todesfolge.

- ► Installation, Wartung, Reparatur und Demontage dürfen nur durch autorisierte Personen erfolgen, die über die nachstehend beschriebenen elektrotechnischen Kenntnisse verfügen (siehe Kap. 2.2.1).
- ► Grillen von Lebensmitteln darf nur durch Personen mit der notwendigen Qualifikation zur Bedienung erfolgen (siehe Kap. 2.2.2).

2.2.1 Notwendige Qualifikation, Wartung, Reparatur und Demontage

Personen für die Durchführung von elektrotechnischen Arbeiten am Gerät müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:

- Grundlagen der Elektrotechnik
- Gefahren und Wirkungen des elektrischen Stroms
- Schutzmaßnahmen und fachbezogene Vorschriften
- Mind. 3 Jahre Erfahrung in der Installation, Wartung, Reparatur und Demontage elektrischer und elektronischer Bauteile von Küchengeräten in Industrie- und Gewerbebetrieben.
- Grundlagen „Erste Hilfe“
- Kenntnis dieser Betriebsanleitung

2.2.2 Notwendige Qualifikation für die Bedienung

Bediener des Gerätes müssen über folgende Kenntnisse und Qualifikationen verfügen:

- Erfahrungen als Koch mit diesem oder ähnlichen Geräten
  oder
- Unterweisung durch einen im Umgang mit diesem oder ähnlichen Geräten erfahrenen Koch
- Kenntnis dieser Betriebsanleitung

2.3 Persönliche Schutzausrüstung

⚠ WARNUNG

Schmelzende, brennbare Kleidung aus Kunstfasern.
Gefahr von schweren Verbrennungen.

► Tragen Sie beim Grillen nur Kleidung aus Naturfasern, die beim Brennen oder bei hohen Temperaturen nicht schmelzen.

2.4 Schutzeinrichtungen

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der das Gerät vor Überhitzung schützt.

⚠ WARNUNG

Überbrücken des Sicherheitsthermostats.
Brandgefahr

► Überbrücken Sie niemals das Sicherheitsthermostat.

2.5 Verhalten im Notfall

► Schalten Sie im Notfall das Gerät an den allen Temperaturreglern aus, indem Sie die Schalter in Position 0 drehen.

3 Gerätebeschreibung

Abbildung 1: Vertikal-Grill VG-3-TL (Vorderseite)

1	Drehspieß	**5**	Fettschublade
2	Heizkörper	**6**	Temperaturregler
3	Lichtschalter	**7**	Schalter "Drehen ein/Aus"
4	Grillgutaufnahme	**8**	Netzschalter

Der Potentialausgleich befindet sich im Schaltkasten des Gerätes in der Nähe der Klemmleiste.

3.1 Technische Daten

Gerätetyp		VG-2-TL	VG-3-TL	VG-4-TL
Nennspannung		400 V ~ 3N AC 50 Hz	400 V ~ 3N AC 50 Hz	400 V ~ 3N AC 50 Hz
Nennaufnahme		8,5 kW	12,5 kW	16,5 kW
Schutzklasse		I	I	I
Schutzart		Spritzwassergeschützt (IPX4)	Spritzwassergeschützt (IPX4)	Spritzwassergeschützt (IPX4)
Netzanschlußleitung		H07RN-F 5x2,5	H07RN-F 5x2,5	H07RN-F 5x2,5
Gewicht		110 kg	124 kg	140 kg
Anzahl der Bratplätze		2 x 6	3 x 6	4 x 6
A-bewertete Emissionsschalldruck-pegel an den Arbeitsplätzen		< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Abmessung	**Breite (mm)**	800	1010	1255
	Tiefe (mm)	520	520	520
	Höhe (mm)	1440	1440	1445

4 Lieferumfang

4.1 Standardlieferung

- Vertikal Grill
- Spieße
- Aufnahmen
- Fettschublade
- Spezialzange

4.2 Optionales Zubehör

- Hähnchen- / Haxen- / Spießbratenträger
- Glastüren

5 Transport

⚠ VORSICHT **Gewicht > 30 kg**
Gefahr von Rückenschäden

► Heben sie das Gerät nur mit mindestens 2 Personen.
► Nehmen Sie lose Gegenstände vor dem Transport aus dem Gerät.
► Transportieren Sie niemals eine mit heißem Fett gefüllte Friteuse.

⚠ WARNUNG **Heiße Bauteile bis 250°C**
Gefahr von Verbrennungen

► Transportieren Sie niemals einen bestückten Vertikal-Grill

6 Installation

6.1 Voraussetzung an den Installationsort

⚠ WARNUNG **Hohe Temperatur oberhalb des Grills**
Brandgefahr

► Installieren Sie das Gerät in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. nur dann, wenn diese aus **nicht brennbarem Material** gefertigt sind.
► Beachten Sie unbedingt die örtlichen Brandvorschriften.

Die Anschlußleitung H07-RN-F muß in ausreichender Länge entsprechend der Leistungsaufnahme des Gerätes sein. (siehe Kap. 3.1)
Das Gerät muß witterungsgeschützt stehen.
Der Untergrund muß waagerecht sein.

6.2 Gerät aufstellen

⚠ WARNUNG **Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen.**
Stromschlaggefahr, Brandgefahr

► Entfernen Sie keine werkseitig montierten Bauteile und Abdeckungen. Diese Bauteile und Abdeckungen dienen zum Schutz gegen Überhitzung und Spritzwasser.

1. Entfernen Sie vorsichtig die Transportverpackung des Gerätes.
2. Entfernen Sie sorgfältig den PVC-Schutzfilm vom Gerät.
3. Entfernen Sie verbleibende PVC-Reste mit einem neutralen oder alkalischen Reinigungsmittel.
   Falls dies nicht ausreicht, benutzen Sie ein alkoholhaltiges Reinigungsmittel zum Entfernen von Kleberesten.
4. ⚠ WARNUNG

   Beschädigungen des Gerätes
   Stromschlaggefahr
   Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, z.B. Risse, Beulen usw. Schließen Sie nur unbeschädigte Geräte an eine Spannungsversorgung an. Benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den EKU-Kundendienst.
5. Positionieren Sie das Gerät nach der elektrischen Installation am vorgesehenen Standort.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.
7. Gleichen Sie Unebenheiten des Untergrundes durch ein- und ausschrauben der höhenverstellbaren Füße so aus, dass die Grillzone senkrecht ist.

6.3 Gerät elektrisch installieren

⚠ WARNUNG

Unsachgemäße Installation
Stromschlaggefahr

- ► Die Installation darf nur von autorisierten Personen mit elektrotechnischen Kenntnissen gemäß Kap. 2.2.1 erfolgen.
- ► Schließen Sie das Gerät nur an eine Spannungsquelle an, die mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- ► Schließen sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an.
- ► Führen Sie die Leitung ordnungsgemäß von der hausseitigen Spannungsversorgung zum Gerät
- ► Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf dem Anschlusskabel steht.

1. Prüfen sie, ob die Daten der Spannungsquelle mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.
   Ist dies nicht der Fall, schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den EKU-Kundendienst.
2. Schließen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften an die hausseitige Spannungsversorgung an.
3. Schließen Sie das Gerät an ein geeignetes Potentialausgleichssystem an. Benutzen sie hierzu die mit ⏚ „Potentialausgleich“ gekennzeichnete Schraube an der Geräterückseite.
4. ⚠ WARNUNG

   Unwirksamer Schutzleiter
   Stromschlaggefahr
   Prüfen Sie nach dem Anschluss des Potentialausgleichssystem die Wirksamkeit des Schutzleiters, des Potentialausgleichs und den Isolationswert gemäß den örtlichen Vorschriften.
   Bei negativem Prüfergebnis darf das Gerät nicht benutzt werden. Deinstallieren Sie den elektrischen Anschluss und benachrichtigen Sie Ihren Lieferanten oder den EKU-Kundendienst.

7 Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme muss der Nutzer sich mit der Betriebsanleitung vertraut machen. Die Befolgung der Hinweise in der Betriebsanleitung des Gerätes sichert eine langfristige Benutzung des Grills zu.

⚠ WARNUNG

Brennbare Gegenstände im Grillraum
Brandgefahr

- ► Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände in den Grillraum.
- ► Betreiben Sie das Gerät nur unter ständiger Aufsicht.

⚠ WARNUNG **Heiße Bauteile bis 250°C**
Gefahr von Verbrennungen

7.1 Gerät einschalten

Den Stecker der Versorgungsleitung in die Steckdose stecken. Mit dem untersten Drehknopf wird der Grill ein- und ausgeschaltet. Mit dem Einschalten läuft automatisch der Lüfter für die Antriebsmotoren an.

7.2 Temperatur einstellen

Durch drehen der Temperaturwahlknöpfe kann die Temperaturstufe gewählt werden. Durch Drücken der jeweils darüber liegenden Schalter wird die dazugehörige Grillreihe in Drehung versetzt. Mit dem obersten Schalter wird die Beleuchtung zugeschaltet.

Die Aufnahmeplattformen für das Grillgut sind stufenlos Verstellbar. Der gewünschte Abstand kann durch verschieben des O-Rings vorgewählt werden.

7.3 Gerät ausschalten

Schalten Sie die Heizkörper durch Drehen der Temperaturregler auf 0 aus. Schalten Sie das Gerät durch drehen des untersten Drehknopfes komplett aus.

8 Bedienung

8.1 Grillvorgang

Der Vertikalgrill kann bei laufendem Betrieb bedient werden. Mit Hilfe der Spezialzange können die einzelnen Grillgutträger ausgetauscht werden. Durch die Rutschkupplung ist eine Gefahrlose Berührung mit der Zange möglich. Die Grillreihe bleibt bei Blockierung stehen.

⚠ WARNUNG **Brennbare Gegenstände auf der Oberfläche**
Brandgefahr

- ► Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf die Oberfläche.
- ► Betreiben Sie das Gerät nur unter ständiger Aufsicht.
- ► Verwenden Sie das Gerät nur zum Grillen von Lebensmittel.
- ► Reinigen Sie den Vertikal-Grill regelmäßig.

⚠ VORSICHT **Heiße Bauteile bis 250 °C**
Gefahr von Verbrennungen

- ► Spritzen Sie den Vertikal-Grill niemals mit Wasser ab. Es entsteht heißer Dampf und es kann zu schweren Verbrennungen kommen.

► Sollte der Grill unter Umständen einmal Feuer fangen, so sind das Gerät auszuschalten und der Elektroanschluss zu unterbrechen. Die Flammen sind mit einer Decke oder einem entsprechend geeigneten Feuerlöscher (Brandschutzvorschriften beachten) zu ersticken.
► Fassen Sie nicht in den Grill, wenn die Kontrollleuchten brennen.
► Fassen Sie nicht in den Grill, wenn einer der Temperaturregler nicht in Position 0°C steht.

9 Reinigung und Pflege

9.1 Reinigung

Heizelemente ausschalten. Die Drehbewegung der Grillreihen ausschalten. Der Hauptschalter des Grills sollte noch einige Minuten eingeschaltet bleiben, um eine Nachkühlung der Antriebsmotoren zu gewährleisen. Danach auch den Hauptschalter ausschalten.

Die Grillgutaufnahmen können zu Reinigungszwecken herausgenommen werden. Dazu werden am oberen Ende die Sicherungssplinte entfernt. Die Grillaufnahmen können zur Seite gekippt, und dann nach oben herausgezogen werden. Nun kann die Schublade im unteren Bereich herausgezogen und gereinigt werden. Anschließend den Grill mit warmem Wasser unter Zusatz von Reinigungsmitteln reinigen.

⚠ VORSICHT **Heiße Bauteile bis 250 °C**
Gefahr von Verbrennungen

► Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen!
► Geräteoberflächen werden bei Betrieb heiß. Vor der Reinigung das Gerät erkalten lassen.
► Bevor das Gerät gereinigt wird, ist es über den bauseitigen Hauptschalter/ Sicherungen spannungsfrei zu schalten.

9.2 Allgemeines zur Pflege

⚠ WARNUNG
- Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel wie z.B. Soda, ATA, VIM etc. zu verwenden. Verwenden sie keine chlorhaltigen Reiniger, da sonst die Oberfläche verletzt wird.
- Ist eine mechanische Reinigung erforderlich, keine Metallreinigungs-geräte verwenden, sondern Bürsten aus Kunststoff- oder Naturborsten.
- Bei der Reinigung ausreichend Wasser verwenden.
- Verfärbungen oder Fremdrosterscheinungen sind sofort zu beseitigen, um eine weitere Korrosionsbildung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass alle Reinigungsmittelrückstände beseitigt werden.
- Das Gerät während der Reinigung nicht beheizen.

9.3 Reinigung der Außenflächen

- Die Außenflächen sind aus Edelstahl und können mit warmem Wasser, ggf. mit handelsüblichem, nicht aggressivem Spülmittelzusatz, gereinigt werden. Nach der Reinigung gut trocknen.
- Leichte Verfärbungen lassen sich mit „Wiener Kalk“ entfernen.

10 Wartung und Reparatur

⚠ WARNUNG **Entfernen von Bauteilen und Abdeckungen.**
Stromschlaggefahr, Brandgefahr

► Vor Ausführung der Wartungs-, Pflege- und Reinigungsarbeiten ist das Gerät über den / die Geräteschalter sowie über den / die bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen spannungsfrei zu schalten.

10.1 Regelmäßige Wartung

- Nach Inbetriebnahme des Gerätes sind durch eine regelmäßige Wartung der Gebrauchswert und die ständige Sicherheit beim Betrieb zu erhalten. Aus diesem Grunde ist eine regelmäßige Wartung des Gerätes unerlässlich.
- Die Arbeiten sind nur von Fachleuten, gem. Kapitel 2.2.1 unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften und dieser Anleitung durchzuführen.
- Durchgeführte Reparaturen sind in die Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung einzutragen.
- Ist eine Demontage einzelner Sicherheitseinrichtungen z.B. bei Wartungs- oder Reparaturarbeiten erforderlich, hat unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten die Remontage und Wirksamkeitsüberprüfung der entsprechenden Sicherheitseinrichtungen zu erfolgen.

10.2 Verhalten bei Störungen

- Störungen können durch Fehler in der Energieversorgung, Verunreinigungen von Funktionsteilen, falscher Handhabung oder durch Ausfall von Zünd-, Einstell-, Regel- und Sicherheits-einrichtungen hervorgerufen werden.
- Sind die Energieverhältnisse in Ordnung, die Funktion aller relevanten Teile gegeben und ein Fehler in der Handhabung ausgeschlossen, so ist der Kundendienst zu rufen.

10.3 Kundendienst, Ersatzteile und Zubehör

- Sollten Sie beim Gebrauch Ihres Gerätes auf Schwierigkeiten stoßen, wenden Sie sich an die Fa. EKU oder einen der Vertragskunden-dienste / Händler, die sie entsprechend zuverlässig beraten.
- Alle Ersatz- und Zubehörteile erhalten Sie bei Ihrem Händler oder direkt bei der Fa. EKU. Bei Anforderungen oder Reklamationen

unbedingt die Typen- und Fabrikationsnummer des Gerätes angeben. Diese finden Sie auf dem Gerätetypenschild.

10.4 Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

- Bei längerer Betriebsunterbrechung sowie bei Störungen sind alle Drehspieße außer Betrieb zu nehmen. Das Gerät ist über den / die Geräteschalter sowie über den / die bauseitigen Hauptschalter / Sicherungen spannungsfrei zu schalten.

11 Demontage und Entsorgung

- Das Gerät ist gem. WEEE Richtlinie 2002/96/EG zu entsorgen. Das Gerät kann vom Kundendienst zurückgenommen werden.

12 Technische Dokumentationen

12.1 Schaltplan

12.2 Ausgeführte Reparaturen

TAG	GRUND	FIRMA/ UNTERSCHRIFT

12.3 Service

- ► Alle für den Kundendienst wichtigen Daten des Gerätes sind im Typenschild, siehe Aufkleber auf der Gerätefront, enthalten.
- ► Wenn der Kundendienst angesprochen wird, ist es sehr wichtig den Defekt bzw. die Störung detailiert zu beschreiben, so daß der Techniker sich schon ein Bild über den eventuellen Eingriff machen kann.

Bei Serviceeinsätzen bzw. bei der Beschaffung von Ersatzteilen und Zubehör wenden sie sich bitte an die unten aufgeführten Betriebe:

Hersteller	Lieferant
Fa. EKU Grossküchentechnik GmbH Am Schlag 30 65549 Limburg/ Lahn Tel.: 06431/900-0 Fax: 06431/900-500 Mail: info@eku-limburg.de www.eku-limburg.de	(Stempel des Lieferanten)